

お知らせ

保健福祉部健康衛生局薬務衛生課
(TEL 089-912-2395)
(松山市保健所生活衛生課)
令和4年6月23日(木)

腸炎ビブリオ食中毒注意報の発令について

夏日(最高気温25℃以上)が3日以上継続し、県内沿岸地先海域での海水温が20℃を超え、腸炎ビブリオによる食中毒発生が危惧される気象条件となりましたので、愛媛県及び松山市は「食中毒注意報発令要領」に基づき、腸炎ビブリオ食中毒注意報を発令しました。

また、ただちに県下の各保健所等へ、関係業界に対する指導強化を指示するとともに、住民に対する周知を依頼しました。

腸炎ビブリオ食中毒注意報の発令期間

令和4年6月23日(木)から9月30日(金)まで

腸炎ビブリオ食中毒予防のポイントは、次のとおりです。

- 魚介類は、調理前に流水(真水)でよく洗う
 - ・ 腸炎ビブリオは真水に弱い。
 - ・ 大量の流水(真水)で十分洗浄すること。
- 魚介類専用の調理器具を使い、二次汚染を防止する
 - ・ 鮮魚調理後のまな板など、特に注意して洗浄・消毒すること。
 - ・ 専用器具を使用すること。
- 手洗いの徹底
 - ・ 手洗いを徹底すること。
- 短時間でも冷蔵保存(4℃以下)を徹底
 - ・ 刺身等は僅かの時間でも冷蔵庫内で保管すること。
- 調理後は、速やかに消費
 - ・ 菌の増殖が非常に早いので、調理後は早く食べること。

腸炎ビブリオの特徴

- ・ 海水中に生息、海水温が上昇すると大量に増殖する。
- ・ 真水、熱に弱い。
- ・ 食中毒の症状：激しい腹痛、下痢
(潜伏時間：10時間から18時間)